

Restaurant I Hotel I Catering



Feiern im Haus

Preisliste 2021

# Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserer Angebotsvielfalt.

Treu unserem Motto, haben wir wieder eine Vielzahl an neuen Ideen in diesem Prospekt zusammengestellt. Wir sind mit unserer kreativen Küche am "Puls der Zeit" und haben vielen neue Akzente gesetzt.

Unsere Preise stehen in einem ausgezeichneten Verhältnis zu unseren Leistungen. Die Speisen werden exklusiv für Ihre Veranstaltung hergestellt.

Unsere Lieferanten werden sorgfältig ausgewählt um Ihnen Top Produkte anzubieten. Bitte haben Sie deshalb auch Verständnis dafür, dass es auf Grund der Marktlage zu Preisänderungen kommen könnte.

Buffets sind ab 25 Personen möglich.

Sollten Sie jedoch ganz spezielle Vorstellungen haben, so

>> Rufen Sie uns an <<
>> Besuchen Sie uns im Internet <<
>> Schicken Sie uns eine E-Mail <<
>> Vereinbaren Sie einen Termin mit uns <<

Kreative Küche für jeden Gaumen Ihr Markus Kärst



# Hotel Restaurant Xromberg\*\*\*

Kreuzbergstr. 24 - 42899 Remscheid
Tel: 02191/590031 - Fax: 02191/51869
www.hotel-kromberg.de
www.hrk-catering.de
E-Mail: info@hotel-kromberg.de



# Unsere Klassiker

# Menü 1

Mediterranes Vorspeisen Tischbuffet mit hausgebeiztem Orangen-Basilikum Lachs, Tomate-Mozzarella, Anti Pasti, Serranoschinken, Ziegenkäse und Hähnchenspieße, dazu Aioli und Baguette

> Duett von Rinderfilet und Schmorbäckchenragout mit Speckbohnen und Kartoffel-Lauch Törtchen

> > \*\*\*

Allerlei süße Köstlichkeiten Preis pro Person 41,90€

# Menü 2

Duett von weißer und roter Tomatensuppe mit Krebsen

Filet vom Landschwein mit Waldpilzen in Rahm, Brokkoli und Spätzle

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Crumble, Beeren und Vanilleeis Preis pro Person 34,50 €

#### Menü 3

Kromberg's Lachserlebnis

mit hausgebeiztem graved Lachs, hausgebeiztem Orangen-Basilikum Lachs, Lachslolli und hausgeräuchertem Stremellachs, dazu Honig-Dill-Senf Sauce und Baguette

Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen in Rahm, Spätzle und Salat

Krombergs Cheesecake Törtchen mit Beerenfrüchten Preis pro Person 37,90 €

# Menü "Bergisch Neu Entdeckt"!

Allerlei vom Bergischen Ziegenkäse

Bergisches Kartoffelsüppchen

Geschmorte Ochsenbacke mit auf einem Ragout von Bohnen, Pilzen und Kartoffeln

"Armer Ritter 2021" mit Zwetschgenkompott und Vanilleeis Preis pro Person 36,90 €

# Galamenü

Tatar vom Rind mit BBQ Aromaten, Süßkartoffelpüree und gebackenen Zwiebeln

Weißes Tomatensüppchen mit Zitronengras-Lachs Spieß

Filet vom Island Lachs unter Kartoffelkruste mit Spinat-Tomaten Gemüse

Duett vom Kalb mit Filet und Bäckchen, Gemüsekörbchen und Kartoffelplätzchen

Das Beste von der Schokolade Preis pro Person 55,50 €

# Konfirmationsmenü

Mediterranes Vorspeisen Tischbuffet mit hausgebeiztem Orangen-Basilikum Lachs, Tomate-Mozzarella, Anti Pasti, Serranoschinken, Ziegenkäse und Hähnchenspieße, dazu Aioli und Baguette

Spargelcremesuppe

Schweinefilet auf buntem Spargelgemüse mit neuen Kartoffeln

Frühlings Dessertteller Preis pro Person 39,50 €

# Sommermenü

Grünzeug frisch vom Feld mit Blüten, Sprossen und Croutons

Schweinefilet mit Pfifferlingen in Rahm, Brokkoli und Spätzle

Baileys Mascarpone Creme mit Erdbeeren Preis pro Person 34,50 €

# Herbstmenü/Wintermenü

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croutons

Kürbiscremesuppe mit mariniertem Hähnchenspieß

Zweierlei vom Eifeler Hirsch mit Rosenkohl und Maronenpüree

Bratapfel Tiramisu Preis pro Person 42,50 €

# Menü mít Auswahl

#### Variante 1

Mediterranes Vorspeisen Tischbuffet

mit hausgebeiztem Orangen-Basilikum Lachs, Tomate-Mozzarella, Anti Pasti, Serranoschinken, Ziegenkäse und Hähnchenspießen, dazu Aioli und Baguette

\*\*\*

Rumpsteak unter Senfkruste mit Speckbohnen und Nusskartoffeln oder

Ziegenkäseravioli mit Blattspinat, Kirschtomaten, Walnüsse und Kräutersauce oder

Zanderfilet im Reibekuchenmantel mit Blattspinat und Dijon-Senf Sauce oder

Brust vom Westfälischen Kikokhähnchen mit Waldpilzen in Rahm, Brokkoli und Schupfnudeln

\*\*\*

Allerlei von der Passionsfrucht Preis pro Person 39,90 €

# Menü mít Auswahl - Herbst/Winter Variante 2

Winterliches Vorspeisen Tischbuffet mit hausgebeiztem Graved Lachs, Tomate-Mozzarella, Kürbissüppchen, , Ziegenkäse unter Nusskruste, Feldsalat mit Gänseleber, Kräuterquark & Baguette

\*\*\*

Zweierlei von der Gans mit Rotkohl und Klößen oder

Trüffelgnocchis mit Grillgemüse, Parmesan und Ruccola

Lachsfilet unter Senfkruste mit Blattspinat und Schupfnudeln

Hirschgeschnetzeltes in Kirsch-Mandel Sauce mit Brokkoli und Spätzle

Allerlei von der Passionsfrucht Preis pro Person 45,00 €

### Mediterranes Buffet

Hausgebeizter Orangen-Basilikum Lachs, Flußkrebsscocktail und Lachsröllchen Tomate mit Büffelmozzarella, Ruccolasalat mit frischem Parmesan in Sahnedressing Anti Pasti Variationen, Bruschetta, Vitello Tonnato von der Putenbrust

Hähnchenbrustfilet im Serranoschinken Mantel gebraten Mediterrane Ochsenbäckchen mit Chiantisauce Buntes Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln Gnocchis-Gemüse Pfanne mit geschmolzenem Ziegenkäse

Tiramisu, Mousse von der Amalfi Zitrone mit Beeren Italienische Käseauswahl mit Brot und Butter 35,90€

# Buffet nach Art des Hauses

Fischplatte mit hausgebeiztem graved Lachs, Orangen-Basilikum Lachs, Shrimps, Forellenfilets und Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen, Geräucherte Entenbrust mit Feigen-Senf Tomate mit Mozzarella, Melonenspalten mit Serranoschinken, Ruccolasalat mit Parmesan in Sahnedressing

> Hähnchenbrustfilet mit Waldpilzen in Rahm Schindelbraten mit Zwiebeln, Speck und Käse Gemüse der Saison, Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle

Mini Törtchen Auswahl, Mousse au chocolate, Bailey's Mascarpone Creme mit frischen Früchten Käseplatte mit Brot und Butter

35,90€

Zusätzlich mit:

Roastbeef im Ganzen gebraten unter Kräuter-Senf Kruste

+4,90 € pro Person

### Frühlingsgefühle

Marinierter Spargelsalat mit hausgebeiztem Bärlauch Lachs, Spargelterrine mit Schinken Fischplatte mit hausgebeiztem graved Lachs, Stremellachs, Forellenfiles und Shrimps & Matjes Gazpacho Gemüse mit Mozzarella, Saltím Bocca vom Ziegenkäse

Geschmorte Lammhaxen auf einem Ragout von Bohnen, Pilzen und Kartoffeln Hähnchenbrustfilet auf buntem Spargelgemüse mit neuen Kartoffeln Buntes Gemüse vom Markt mit Sauce Hollandaise Fontaine

Limonen Creme mit Chili Erdbeeren, Lasagne von Vanillecreme und Rhabarber Käseplatte mit Brot und Butter

36,50€

### Sommernacht Traum

Roulade vom hausgebeiztem Orangen-Basilikum Lachs mit Blattspinat und Frischkäse, Fischplatte mit graved Lachs, Stremellachs, Matjes und Rosmarin-Garnelen Spieße, Bunter Pfifferlingssalat mit Frühlingszwiebeln, Anti Pasti Variationen Geräucherte Hähnchenbrust auf Honigmelonensalat, Ruccolasalat mit frischem Parmesan in Sahnedressing

> Geschmortes Zitronenhuhn mit mediterranem Gemüse Schweinemedaillons mit Pesto, Blattspinat und Mozzarella überbacken, Kartoffelröstis und Gnocchis in Bärlauchbutter

Erdbeeren mit Aromen Zucker (Chili, Vanille, Rosmarin, Minze, Limone) zum selbst kreieren Chili-Ananas Parfait, Schokoladen Creme Brulée, Käseplatte mit Brot und Butter 36,50 €

> Zusätzlich mit: Ganze Kalbshaxen am Tisch tranchiert mit gebratenen Pfifferlingen + 5,50 € pro Person

### Herbstbuffet

Feldsalat mit gebratener Gänseleber, Saltim Bocca vom Ziegenkäse mit Kürbis Chutney Pastete vom heimischen Wild

Fischplatte mit hausgebeiztem graved Lachs, Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen Makrelenfilets, Forellenfilets und Shrimps

Schweinefiletspitzen in Champignon-Pfeffer Sauce Hirschbraten in Kirsch-Mandel Sauce, Gemüsevariationen, hausgemachte Spätzle und Kartoffelröstis

Apfel Tíramísu, Lasagne von Vanillecreme und Zwetschgen, Schokoladen-Chili Mousse Käseauswahl mit Brot und Butter 38,50 €

#### Kulinarischer Winter

Fischplatte mit hausgebeiztem graved Lachs, Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen, Forellenfilets, geräuchertem Butterfisch und Krebscocktail Bruschetta mit Walpilzen, Geräucherte Entenbrust mit Feigen Senf Terrine vom Eifeler Reh mit Sauce Cumberland, Honigmelone mit Serrano Schinken

Geschmortes von der Gans mit Rotkohl und Klößen Geschnetzeltes vom Hirsch mit Waldpilzen in Spätburgunder Sauce Schweinebraten mit Backpflaumen gefüllt, Rosenkohl, Brokkoli und hausgemachte Spätzle

Spekulatiusmousse mit Glühwein Pflaumen, Schokoladen Trüffel Mousse, Zimtparfait Käseplatte mit Brot und Butter

42,50

#### Galabuffet

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto

Erlesene Fischplatte mit hausgebeiztem graved Lachs, Lachs Röllchen,
Aal, Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen, Nordseekrabben. Cocktail von Flusskrebsen
Carpaccio vom geräucherten Thunfisch mit Steinpilzpesto, Terrine vom Kalbstafelspitz
Geräucherter Mozzarella mit Tomaten-Basilikum Salat, Ganzer Rehrücken mit Sauce Cumberland

Seeteufelmedaillons auf Safran-Champagnersauce mit grünem Spargel Rinderfilet "Wellington" mit Portweinjus, Kalbsrückensteaks auf Steinpilzen in Rahm frisches Gartengemüse, Kartoffelgratin und Schupfnudeln

Eisbuffet nach Art des Hauses, Schwarzwälder Kirsch Terrine im Baumkuchenmantel
Mini Beeren Törtchen
Edle Käseauswahl mit Trauben, Brot und Butter
59,50€

# Bergisch Neu Entdeckt! - Tradition trifft Zukunft

Strudel von Ziegenfrischkäse und Nüssen, Lachstatar auf Kartoffelröstis Variation vom Bergischen Sushi mit Fisch & Fleisch, Mini Kottenbutter Himmel & Erde im Knusperteig, Gemischte Salatauswahl Brot und Butter

Geschmorte Ochsenbäckchen in Bergisch-Landbier Sauce mit Kartoffel-Sellerie Püree Schweinesteaks mit Kottenbutter-Käse Füllung, Schnibbelbohnen und Bratkartoffeln

Eierlikör Tiramisu, Süßes von Pflaume, Apfel, Rhabarber, Erdbeere oder Kirsche (je nach Saison) Kakaowaffel mit Portweinkirschen Preis pro Person 34,90 €

# Buffet der Verliebten

Lachsrosen auf Reibekuchen, Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen,
Fischplatte mit Forellenfilets, Matjes, Butterfisch und Garnelen
Bruschetta Variationen, Vitello Tonnato von der Putenbrust,
Ruccolasalat mit frischem Parmesan, Tomate mit Büffelmozzarella und Pesto

Schweinefilet mit Blattspinat, Pesto und Mozzarella überbacken Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" Gemüseplatte, Kartoffelröstis und Gnocchis in Basilikumbutter

Schokoladen-Chili Torte, Holunderblüten Creme Brulée mit marinierten Beeren Preis pro Person 37,50 €

# Brunch Buffet Classic

Frühstücksbuffet mit Brot und Brötchen Auswahl, Butter, Margarine Marmeladenauswahl, Nutella, Honig, Aufschnittplatten, Käseplatten, Müsli, Cerealien, Obstsalat, Joghurt, Quark, Speck, Rührei, Spiegelei, Nürnberger Rostbratwürstchen

Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs, Forellenfilets, Shrimps Anti Pasti, Melone mit Serranoschinken, Tomate mit Mozzarella, Salate

Spießbraten mit Spitzkohlgemüse und Nusskartoffeln Hähnchenbrustfilet mit Waldpilzen in Rahm, Brokkoli und Spätzle

Mousse au chocolate, Baileys Mascarpone Creme. Hímbeerparfait Preis pro Person: 25,50 €

# Brunch Buffet Deluxe

Frühstücksbuffet mit Brot und Brötchen Auswahl, Butter, Margarine Marmeladenauswahl, Nutella, Honig, Aufschnittplatten, Käseplatten, Müsli, Cerealien, Obstsalat, Joghurt, Quark, Speck, Rührei, Spiegelei, Nürnberger Rostbratwürstchen

Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs, Forellenfilets, Shrimps Anti Pasti, Melone mit Serranoschinken, Tomate mit Büffelmozzarella, Pastetenauswahl Torte vom Bergischen Ziegenfrischkäse, Salate

Ríndefiletspítzen mit Díjon-Senf Sauce, Brokkoli und Spätzle Geschmorte Kalbsbäckchen mit Wirsinggemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree

Schokoladen-Chili Torte, Creme Brulée, Vanille-Krokant Parfait Beerenfrüchtemousse Preis pro Person: 37,90€

# Grillbuffet

Knackige Salat- & Rohkost Bar mit Dressings Brot und Butter Variationen

\*\*

Gefüllte Schweinemedaillons, saftige Schweinesteaks, Käse-Bärlauch Würstchen Rindersteaks, aromatisierte Lachsmedaillons, Spicy Hähnchenbrüste Folienkartoffeln, Bratkartoffeln, Speckbohnen, Maiskolben, diverse Dips

> Mousse au chocolate, Passionsfrucht Panna Cotta Preis pro Person 32,50 €

# Mediterranes Grillbuffet

Anti Pasti Variationen, Ruccolasalat mit frischem Parmesan in leichtem Sahnedressing,
Pesto-Kartoffel Salat, Pasta Salat, Griechischer Hirtensalat, Toskanischer Bohnen-Brot Salat
Knackige Salatbar mit Dressings, Serrano Schinken mit Grissini, Hausgebeizter Orangen-Basilikum Lachs
Brot und Butter Variationen

\*\*\*

Saltim Bocca vom Lachs im Salbei-Serrano Schinken Mantel, Garnelen Spieße, Lammkoteletts, Marinierte Putensteaks mit Oregano & Thymian, Käse-Bärlauch Würstchen, Provencialische Schweinesteaks, Pfeffer Hüftsteaks, diverse Dips Rosmarin-Drillinge, Folienkartoffeln, Mediterranes Pfannengemüse, Maiskolben

Erdbeeren mit Aromen Zucker (Minze, Vanille, Chili, Limone, Rosmarin) zum selbst kreieren, Creme Brulée frisch zubereitet Preis pro Person 37,50 €

# Grillbuffet Deluxe

Anti Pasti Variationen, Asiatischer Meeresfrüchtesalat, Cesar Salat mit Speck & Croutons, Tortellinisalat,
Bärlauch Kartoffel Salat, Tomate mit Büffelmozzarella
Gegrillter Spargel mit Serranoschinken, Knackige Salatbar mit Dressings
Brot und Butter Variationen

Dry Aged Tomahawk, Marinierte Lammhüfte, Hähnchenbrustfilet mit Röstzwiebelpesto gefüllt, Marinierte Thunfisch- oder Schwertfischsteaks, Marinierte Riesengarnelen, Jakobsmuscheln Rosmarin-Drillinge, Folienkartoffeln, Mediterranes Pfannengemüse, Maiskolben

Gegrillte Ananas mit Pina Colada Mousse, Himbeer Tiramisu Preis pro Person 49,50 €